



中华人民共和国国家标准

GB 20941—2016

食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范

2016-12-23 发布

2017-12-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB/T 20941—2007《水产食品加工企业良好操作规范》、GB/T 23871—2009《水产品加工企业卫生管理规范》。

本标准与 GB/T 20941—2007、GB/T 23871—2009 相比，主要变化如下：

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范”；
- 修改了标准结构；
- 修改了标准范围；
- 修改和补充了术语和定义；
- 强调了对原料、加工、产品贮存和运输等水产制品生产全过程的食品安全控制要求，并制定了控制生物、化学、物理污染的主要措施；
- 增加了附录 A“水产制品加工过程的微生物监控程序指南”。

食品安全国家标准

水产制品生产卫生规范

1 范围

本标准规定了水产制品生产过程中原料采购、验收、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和卫生管理准则。

本标准适用于水产制品的生产。

2 术语和定义

GB 14881—2013 中的术语和定义适用于本标准。

2.1 水产制品

以鱼类、虾蟹类、头足类、贝类、棘皮类、腔肠类、藻类和其他可食用水生生物为主要原料，经加工而成的食品。

2.2 暂养

活体水产品洁净水体中放养一段时间的操作过程。

2.3 贝类净化

从符合渔业水质标准的区域捕获的活贝类在天然或人工清洁海水中暂养一段时间使体内的微生物数量降低的过程。

3 选址与厂区环境

3.1 选址

应符合 GB 14881—2013 中 3.1 的规定。

3.2 厂区环境

3.2.1 应符合 GB 14881—2013 中 3.2 的规定。

3.2.2 生产区域内不应饲养与生产加工无关的动物。

4 厂房和车间

应符合 GB 14881—2013 中第 4 章的相关规定。

5 设施与设备

5.1 设施

5.1.1 供水设施

5.1.1.1 应符合 GB 14881—2013 中 5.1.1 的规定。